вкусно и просто
С. Кротов
русские
пельмени
лучшие рецепты

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Пельмени - любимое национальное блюдо. Готовится при обретении некоторого опыта достаточно быстро, а вкус, аромат пальчики оближешь!

Автор предлагает рецепты, которые понравится готовить и взрослым, и детям, потому что пельмени - блюдо семейное, дело творческое. Приятного вам аппетита за семейным столом!

- Сергей Кротов
  - Вогульск, пель, пельняки, колдуны – пельмени!
    -
  - Пельмени
    - Пельмени с начинкой из свинины
      -
    - Пельмени с начинкой из говядины и свинины
      -
    - Пельмени с начинкой из вареного мяса
      -
    - Пельмени, тушенные в овощах
      -
    - Пельмени по-уральски
      -
    - Пельмени в бульоне
      -
    - Пельмени с начинкой из баранины
      -
    - Пельмени сибирские
      -
    - Пельмени по-семейному
      -
    - Пельмени с куриным мясом
      -
    - Пельмени с начинкой из курицы и сыра
      -
    - Пельмени пикантные
      -
    - Пельмени с начинкой из постного мяса
      -
    - Пельмени, запеченные с сыром
      -
    - Пельмени с начинкой из мяса и картофеля
      -

- Пельмени с начинкой из свинины и капусты
- Пельмени с начинкой из свинины и тыквы
- Пельмени с начинкой из мяса и сыра
- Пельмени с начинкой из печени и сала
- Пельмени с начинкой из печени и гречки
- Пельмени с начинкой из ливера
- Пельмени с начинкой из ливера и грибов
- Пельмени с начинкой из легкого (1)
- «Пельмени с начинкой из легкого (2)
- Пельмени с рыбой
- Пельмени с начинкой из щуки
- Пельмени дальневосточные
- Пельмени с начинкой из рыбы и грибов (1)
- Пельмени с начинкой из рыбы и грибов (2)
- Пельмени «Морские гребешки»
- Пельмени с начинкой из рыбы и морской капусты
- Пельмени с начинкой из семги (осетра)
- Пельмени с начинкой из креветок
- Пельмени с начинкой из картофеля (1)
- Пельмени с начинкой из картофеля (2)
- Пельмени с начинкой из картофеля и сметаны
- Пельмени с начинкой из картофеля и грибов

- Пельмени с начинкой из картофеля и сыра
- Пельмени с начинкой из свежей капусты
- Пельмени с начинкой из свежей капусты и грибов (1)
- Пельмени с начинкой из свежей капусты и грибов (2)
- Пельмени с начинкой из квашеной капусты
- Пельмени с начинкой из квашеной капусты и томата
- Пельмени с начинкой из квашеной капусты и грецких орехов
- Пельмени с начинкой из квашеной капусты и риса
- Пельмени с начинкой из квашеной капусты и грибов
- Пельмени с начинкой из помидоров и сыра
- Пельмени с начинкой из крапивы
- Пельмени с соевой начинкой
- Пельмени с начинкой из зеленого лука
- Пельмени с начинкой из щавеля
- Пельмени с начинкой из сушеных грибов
- Пельмени с начинкой из сушеных грибов и яиц
- Пельмени с начинкой из сушеных грибов и риса
- Пельмени с начинкой из сушеных грибов и фасоли
- Пельмени с начинкой из свежих грибов

- Пельмени с начинкой из свежих грибов и гречки

- Пельмени с начинкой из грибов, запеченные в омлете

- Пельмени сытные

- Пельмени с солеными грибами

- Пельмени с начинкой из соленых грибов и квашеной капусты

- Пельмени с начинкой из творога и зеленого лука

- Пельмени с начинкой из творога и гречневой крупы

Сергей Кротов
Русские пельмени. Лучшие рецепты

Вогульск, пель, пельняки, колдуны – пельмени!

Любой «пельменный» гурман теперь может возложить цветы к подножию памятника Пельменю в славном городе Ижевске. Говорят, что идея родилась в трезвой голове и горячем сердце художника Алексея Шкляева, который, будучи в Первопрестольной, тосковал по настоящим удмуртским пельменям. Не сомневаюсь, что они в Удмуртии прелестны на вкус, но поверьте, что и в Поволжье, Белоруссии, на Дальнем Востоке и даже в Китае, который активно, через сеть пельменных по всей необъятной России, претендует на то, чтобы его считали родиной этих изысканных кусочков начинки, запеченных в тесте, да, поверьте, – в любой тарелке с душой вылепленные пельмени вкусны.

Я лично научился их делать в детстве под чутким руководством старшей сестры и матушки. И на всю жизнь полюбил размер, вкус и количество (чем больше, тем вкуснее). Они неповторимы! Казалось бы, что в тесте для пельменей такого особенного: мука, вода или молоко, яйца да соль. Но даже разные виды муки меняют вкус господина Пельменя. Специалисты считают, что самый лучший вариант – пшеничная мука высшего сорта, которую перед замесом следует просеять, чтобы обогатить кислородом. Соглашусь с этим. Добавлю из опыта, что не стоит лить в муку щедрой рукой воду: пельмени получаются так себе, не говоря о трудностях творческого процесса лепки и варки. И еще: не жалейте сил – делайте тесто «лепестковой» толщины, как говаривала моя сестра, заставляя меня активно работать скалкой. И вправду пельмени из тонкого теста – самые вкусные. Кстати, моя матушка перед раскатыванием тесто выставляла на холодок, и тогда скалка гуляла по нему как по шелку.

Из жизненной практики я понял, что не надо жадничать – бросать в кастрюлю с водой сразу много пельменей (чтобы сразу много съесть!). Это не работает: они раскисают прямо на глазах, и приходится делать вид, что хотелось пельмешек в бульоне.

Поскольку я человек семейный, то практикую приготовление счастливого пельменя. Кладу в начинку копейку. Домашние знают об этом, поэтому едят за столом пельмени степенно, с толком, не торопясь, одним словом, культурно. Счастливцу я дополнительно к копейке дарю сто рублей на мелкие расходы.

Добавлю, что в рецептах указан объем обычного стакана – 250 мл, в одном таком стакане умещается примерно 160 г муки.

Вкусных вам пельменей!
Сергей Кротов

Пельмени

Загадка: бежали овечки по калинову мосту: увидели зорю (грозу, огонь), кинулись в воду. Ответ: пельмени.

Прочитал в словаре В. И. Даля

Пельмени с начинкой из свинины

Тесто: 3 стакана муки, 3 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, 1 стакан воды, соль по вкусу

Начинка: 500 г свинины с жирком, 1 луковица, 1 желток сырого яйца, 2 столовые ложки воды или мясного бульона, перец черный молотый, соль

Делаем начинку: мясо вместе с луком пропустить через мясорубку, добавить желток, перец, соль и вымешать фарш, добавляя воду или мясной бульон для сочности. Массу взбить и поставить в холодильник на 1 час.

Готовим тесто: муку просеять на доску, собрать ее горкой и сделать небольшую воронку. В углубление аккуратно влить подсоленную воду, яйца и месить тесто, пока оно не начнет отставать от рук, добавить в конце процесса растительное масло. Накрыть тесто чистым полотенцем и оставить для расстойки на 30 минут.

Тесто разделить на 2—3 колобка. Каждый колобок раскатать в жгут толщиной примерно в палец и нарезать его на кусочки размером с грецкий орех. Каждый кусочек раскатать в тонкую круглую лепешку. На лепешки разложить начинку (по 1 чайной ложке) и сформовать пельмени в виде полумесяца или ушка.

Опустить пельмени в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей – 4 л воды и 1 столовая ложка соли). Когда пельмени всплывут на поверхность, варить их еще 3—5 минут, а затем вынуть шумовкой на блюдо.

Подавать к столу на выбор: с маслом, со сметаной, с уксусом, тертым сыром, с томатным соусом.

Пельмени с начинкой из говядины и свинины

Тесто: 4 стакана муки, 1 яйцо, 1,5 стакана воды, соль по вкусу

Начинка: 300 г свинины, 300 г говядины, 2 луковицы, перец черный молотый, соль

Делаем начинку: мясо пропустить через мясорубку вместе с луком дважды, поперчить, посолить, влить полстакана воды, чтобы фарш был сочнее, и перемешать.

Готовим тесто: муку просеять на доску, собрать ее горкой и сделать небольшую воронку. Сырое яйцо смешать со слегка подогретой водой и солью, немного взбить и влить в углубление. Месить тесто до тех пор, пока оно не станет однородным, блестящим и не перестанет липнуть к рукам.

Тесто разделить на 2—3 колобка, накрыть их полотенцем и оставить на 30 минут для расстойки.

Каждый колобок раскатать скалкой в тонкий пласт и стаканом или специальной выемкой вырезать кружочки. На середину каждого кружочка положить начинку (1 чайная ложка), края теста защипнуть. Пельмени выложить в один слой на подпыленную мукой доску и до варки держать в холодильнике.

Довести до кипения подсоленную воду в кастрюле для варки пельменей и опускать в нее пельмени по одному, аккуратно перемешать и варить на слабом огне. Когда пельмени всплывут, варить их еще 3—5 минут, затем аккуратно вынуть шумовкой.

Подавать к столу на выбор: со сметаной, с натуральным уксусом (яблочным, виноградным), с лимонным соком (разбавить кипяченой водой 1:1).

Пельмени с начинкой из вареного мяса

Тесто: 2 стакана муки, 1 яйцо, 1 стакан воды, соль

Начинка: 100 г вареного мяса, пол-луковицы, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 яйцо, перец черный молотый, соль по вкусу

Ингредиенты для приправы: 1 пучок укропа/петрушки/кинзы, 100 г тертого сыра, 0,5 чайной ложки оливкового масла

Делаем начинку: мясо пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный и спассерованный на масле лук, соль, молотый перец, тщательно перемешать и всю массу жарить на сковороде с разогретым маслом 1—2 минуты. Затем в смесь влить предварительно взбитое яйцо и перемешать.

Приправа: мелко нарезать зелень, влить масло и смешать с тертым сыром.

Готовим тесто: в муку влить подсоленную воду, добавить сырое яйцо и вымешать не очень крутое тесто. Раскатать тесто тонким слоем и нарезать квадратиками со стороной 6 см.

Выложить на квадратики начинку (1 чайная ложка), края квадратиков смазать яичным белком, защипнуть, а углы соединить в виде ушка.

Довести до кипения подсоленную воду в кастрюле для варки пельменей и опускать в нее пельмени по одному, аккуратно перемешать и варить на слабом огне. Когда пельмени всплывут, варить их еще 3—5 минут, затем аккуратно вынуть шумовкой.

Подавать к столу на выбор: с мелко нарезанной зеленью и тертым сыром (зелень и сыр предварительно перемешать), китайским сладким соусом (можно купить готовый), со сливочным растопленным маслом.

Пельмени, тушенные в овощах

Тесто: 4 стакана муки, 1 яйцо, 2 стакана воды, соль по вкусу

Начинка: 850 г мякоти говядины, 100 г репчатого лука, 200 мл воды, перец черный молотый, соль

Ингредиенты для тушения: 4 помидора, 3 плода красного сладкого перца, 1 морковь, 2 зубчика чеснока, 3—5 столовых ложек соевого соуса, 300 мл воды, перец черный молотый, соль

Делаем начинку: говядину пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить воду, поперчить, посолить и тщательно перемешать.

Овощная смесь: нарезать помидоры, сладкий перец, морковь, добавить мелко нашинкованный чеснок, перец и соль. Смесь тщательно перемешать.

Готовим тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление, смешать яйцо и подсоленную воду, взбить и влить в углубление. Месить тесто, пока оно не начнет отставать от рук, затем накрыть его тканью и оставить для расстойки на полчаса.

Тесто раскатать в тонкий пласт, стаканом вырезать кружки, положить на середину каждого начинку (1 чайная ложка), защипнуть пельмени по краю.

Опустить их по одному в подсоленную кипящую воду, осторожно перемешать, чтобы пельмени не пристали ко дну, и варить, пока не всплывут. Шумовкой переложить пельмени в сковороду, засыпать овощной смесью, добавить соевый соус и кипяченую воду, тушить на слабом огне 10—15 минут.

Пельмени по-уральски

Тесто: 2 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан воды, соль по вкусу

Начинка: по 150 г мякоти говядины и свинины, 120 г мякоти баранины, 50 г сливочного масла, 2 г молотого мускатного ореха, 2—3 столовые ложки 10%-ных сливок, 2 луковицы, соль, черный молотый перец

Ингредиенты для приправы: 3—4 дольки чеснока, 2 столовые ложки подсолнечного масла (или 2 столовые ложки сметаны), 2 столовые ложки яблочного уксуса, черный молотый перец, соль

Делаем начинку: говядину, свинину и баранину дважды пропустить через мясорубку вместе с маслом и мускатным орехом, посолить, поперчить, перемешать. Влить в фарш сливки, добавить мелко нашинкованный лук и все тщательно перемешать.

Приправа: натереть чеснок, смешать с маслом/сметаной, уксусом, солью, перцем и настаивать под крышкой 30 минут.

Готовим тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление, смешать 1 яйцо и подсоленную воду, взбить и влить в углубление. Месить тесто, пока оно не начнет отставать от рук, затем накрыть его тканью и оставить для расстойки на полчаса.

Тесто скатать в жгут и нарезать его на кусочки. Каждый кусочек раскатать в тонкую лепешку. На лепешки разложить начинку (по 1 чайной ложке) и сформовать пельмени. Взбить 1 яйцо, смазать им готовые пельмени, которые затем выложить на противень, подпыленный мукой, и выставить на холод.

Готовить пельмени на пару в течение 15—20 минут.

Подавать к столу с приправой.

Пельмени в бульоне

Тесто: 3 стакана муки, 1 стакан воды, соль по вкусу

Начинка: 300 г мякоти говядины, 300 г свинины с жирком, 300 г баранины, перец черный молотый, щепотка молотого мускатного ореха, соль

А также: 1 литр мясного бульона, заранее сваренного с добавлением лаврового листа и нескольких горошин белого перца

Делаем начинку: говядину, свинину и баранину дважды пропустить через мясорубку, ввести перец, мускатный орех, соль и тщательно вымешать массу.

Готовим тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление, влить подсоленную воду в углубление. Замесить крутое упругое тесто, скатать его в колобок, покрыть чуть влажной холщовой салфеткой и оставить на 20—30 минут для расстойки.

Тесто скатать в жгут и нарезать его на кусочки величиной с грецкий орех. Каждый кусочек раскатать в тонкую лепешку. На лепешки разложить начинку (по 1 чайной ложке) и сформовать пельмени. Опустить пельмени по одному в горячий мясной бульон (приготовленный заранее), осторожно перемешать, чтобы пельмени не пристали ко дну, и варить, пока не всплывут, еще 5 минут. Шумовкой переложить пельмени в тарелки и добавить бульон.

Пельмени с начинкой из баранины

Тесто: 2 стакана муки, 1 стакан воды, 2 яйца, соль по вкусу

Начинка: 500 г баранины, 2 луковицы, соль

Ингредиенты для приправы: 1 пучок зелени, 1 банка катыка/ простокваши, имбирь на кончике ножа

Делаем начинку: мясо вместе с луком пропустить через мясорубку, добавить имбирь, посолить и тщательно вымешать массу.

Приправа: мелко нарезать зелень и смешать ее с катыком/ простоквашей, добавить имбирь.

Готовим тесто: муку собрать горкой на разделочной доске, сделать углубление, добавить в него слегка подогретую подсоленную воду, сырые яйца и замесить крутое тесто. Колобок из теста накрыть салфеткой и оставить для расстойки на полчаса.

Раскатать тесто тонким слоем, разрезать его на квадраты, положить на середину каждого квадрата по 1 чайной ложке начинки и защипнуть края. Для лучшего соединения краев теста можно их слегка смочить водой или смазать яйцом – тогда пельмени не развалятся при варке.

Опустить пельмени в подсоленную воду на 10—15 минут (дождаться, когда всплывут, и варить еще минут 5 на слабом огне).

Подавать к столу, полив сверху приправой.

Пельмени сибирские

Тесто: 4 стакана муки, 1,5 стакана воды, 2 яйца, соль по вкусу

Начинка: 600 г говядины, 300 г свинины, 2 луковицы, 1 стакан мясного бульона, перец черный молотый, соль

Делаем начинку: мясо пропустить через мясорубку, добавить натертый на терке лук, бульон, перец, соль и все тщательно перемешать.

Готовим тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление и добавить в него слегка подогретую воду, яйца и соль. Замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от рук, затем накрыть чистым полотенцем и оставить для расстойки на 30 минут.

Раскатать из теста лист толщиной 2 мм или даже тоньше, смазать его взбитым яйцом. Во всю длину раскатанного теста на расстоянии 3—4 см от края положить начинку в виде шариков (диаметр 2 см), между которыми должно быть расстояние 2—3 см. Закрывать шарики краем теста, прижимать руками тесто вокруг шариков и вырезать пельмени металлической формой в виде полумесяца.

Опустить пельмени в подсоленную кипящую воду, осторожно помешать, чтобы они не пристали ко дну, а когда пельмени всплывут, варить еще 5 минут при слабом кипении воды. Готовые изделия вынуть шумовкой на блюдо и полить растопленным сливочным маслом.

Пельмени по-семейному

Тесто: 3 стакана муки, 1 яйцо, 1 стакан воды, соль по вкусу

Начинка: 400 г мяса, 2 яйца, 1 луковица, растительное масло, соль

Соус: 300 г шампиньонов (или любых других грибов), 2 столовые ложки муки

А также: 1 лавровый листок, несколько горошин душистого перца

Делаем начинку: луковицу мелко нашинковать и спассеровать на растительном масле. Мясо пропустить через мясорубку, добавить сырые яйца, пассерованный лук, соль и тщательно перемешать массу.

Соус: грибы отварить и измельчить. Обжарить на сковороде до золотистого цвета муку, влить туда грибного бульона столько, чтобы мука стала сметанообразной консистенции, томить на слабом огне 2—3 минуты. Затем добавить грибы, влить еще 2 столовые ложки бульона и довести до кипения. Настаивать под крышкой на сковороде 30 минут.

Готовим тесто: муку просеять на разделочную доску, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление. Яйцо смешать с теплой водой и солью и немного взбить, затем постепенно влить в углубление. Месить тесто до тех пор, пока оно не станет однородным, блестящим и не перестанет липнуть к рукам. Накрыть тесто полотенцем и оставить для расстойки на 30 минут.

Раскатать тесто в тонкий пласт и нарезать его квадратиками со стороной не менее 5 см. На середину каждого квадратика положить начинку (1 чайная ложка), края теста соединить и защипнуть. Слепленные пельмени выложить в один слой на подпыленную мукой доску и до варки держать в холодильнике.

Поставить на огонь кастрюлю с водой, добавить в нее немного соли и лавровый лист, несколько горошин душистого перца. Довести воду до кипения и опустить в нее пельмени, помешав их осторожно, чтобы не прилипли ко дну. Когда изделия всплывут, варить пельмени еще 5 минут при слабом кипении воды. Вынуть готовые пельмени шумовкой на блюдо.

Подавать к столу с грибным соусом.

Пельмени с куриным мясом

Тесто: 4 стакана муки, 3 яйца, 1 стакан воды, соль по вкусу

Начинка: 500 г куриной грудки, 100 мл сливок/молока, соль

Делаем начинку: куриную грудку (без кожи) пропустить через мясорубку, добавить сливки/молоко, посолить, перемешать, тщательно взбить и оставить на 20 минут.

Готовим тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление, смешать яйца и подсоленную теплую воду, взбить и влить в углубление. Месить тесто, пока оно не начнет отставать от рук, затем накрыть его тканью и оставить для расстойки на полчаса.

Раскатать тесто в пласт толщиной 1,5—2 мм, вырезать стаканом кружочки диаметром около 6 см, положить на середину каждой лепешечки начинку (1 чайная ложка) и слепить полукруглые пельмени, защипнув края.

Опустить пельмени в кипящую подсоленную воду, добавив в нее для запаха несколько горошин душистого перца, варить, пока изделия не всплывут. Уменьшить огонь до минимума и варить пельмени еще 5 минут, а затем вынуть шумовкой на блюдо.

Подавать к столу на выбор: со сметаной, с тертым сыром или сбрызнув пельмени соленой водой.

Пельмени с начинкой из курицы и сыра

Тесто: 4 стакана муки, 1,5 стакана воды, 2 яйца, соль по вкусу

Начинка: 500 г куриного филе, 100 г твердого натертого сыра, 2 дольки чеснока, соль

Делаем начинку: филе курицы пропустить через мясорубку вместе с чесноком, добавить натертый на мелкой терке сыр и тщательно перемешать массу.

Готовим тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление, смешать яйца и подсоленную воду, взбить и влить в углубление. Месить тесто, пока оно не станет однородным, блестящим и перестанет липнуть к рукам. Накрыть его полотенцем и оставить для расстойки на 30 минут.

Сделать из теста несколько жгутов, каждый из которых разрезать на кусочки. Кусочки раскатать скалкой в круглые тонкие лепешки, причем края их должны быть тоньше середины. На лепешки выложить начинку (по 1 чайной ложке на каждую) и сформовать пельмени в виде полумесяца или ушка.

Опустить пельмени по одному в кипящую подсоленную воду, помешать их, чтобы не прилипли ко дну кастрюли, и варить при слабом кипении. Когда пельмени всплывут на поверхность, варить их еще около 5 минут, а затем вынуть шумовкой на блюдо.

Подавать к столу, полив растопленным сливочным маслом и посыпав мелко нарезанной зеленью.

Пельмени пикантные

Тесто: 3 стакана муки, 1 яйцо, 1 стакан воды, соль по вкусу

Начинка: 500 г телятины, 1 луковица, щепотка молотого мускатного ореха, перец черный молотый, соль

Делаем начинку: мясо дважды пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить перец, соль, мускатный орех, влить 0,5 стакана кипяченой холодной воды, чтобы фарш стал сочнее, затем тщательно вымешать массу.

Готовим тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление, смешать яйцо и подсоленную воду, взбить и влить в углубление. Месить тесто, пока оно не начнет отставать от рук, затем накрыть его тканью и оставить для расстойки на полчаса.

Для формирования пельменей можно воспользоваться пельменницей заводского изготовления. Тесто разделить на две части и каждую из них раскатать в тонкий пласт. Один слой положить сверху на посыпанную мукой пельменницу и немного придавить тесто, чтобы углубления, предназначенные для фарша, стали заметны. В каждое из углублений положить по 1 чайной ложке фарша. Когда все углубления будут заполнены фаршем, накрыть пельмени сверху вторым слоем теста, посыпать мукой и, прижимая с усилием скалку, раскатать тесто так, чтобы стали заметны границы между углублениями. Если все сделать правильно (при небольшой тренировке все будет получаться быстро), то при встряхивании пельменницы пельмени начнут легко отделяться.

Опустить изделия по одному в кипящую подсоленную воду, аккуратно перемешать и варить, пока пельмени не всплывут, затем убавить огонь до минимального и варить еще 3—5 минут.

Подавать к столу на выбор: с яблочным уксусом, со сметаной или с растопленным сливочным маслом.

Пельмени с начинкой из постного мяса

Тесто: 3 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан воды, соль по вкусу

Начинка: 500 г постной свинины, 400 г постной говядины, 10 столовых ложек крепкого грибного бульона, 3 луковицы, соль

А также: 0,5 литра грибного бульона, заранее сваренного с добавлением нескольких горошин белого перца

Делаем начинку: мясо дважды пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить бульон, тщательно взбить фарш и поставить в холодильник для охлаждения.

Готовим тесто: муку просеять на разделочную доску, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление. Яйца смешать с теплой водой и солью и немного взбить, затем постепенно влить в углубление. Месить тесто до тех пор, пока оно не станет однородным, блестящим, перестанет липнуть к рукам. Накрыть тесто полотенцем и оставить для расстойки на 30 минут.

Разделить тесто на несколько кусков и сделать из каждого длинные жгуты, которые нарезать кусочками. Каждый кусочек раскатать в лепешку диаметром 5—6 см, положить на середину начинку (1 столовая ложка), защипнуть края и соединить противоположные концы.

На огонь поставить кастрюлю с остатками грибного бульона, дополненного водой. При закипании жидкости опускать в нее пельмени и варить при слабом кипении, пока не всплывут на поверхность. Затем еще 5 минут варить на слабом огне.

Подавать к столу на выбор: со сметаной или с растопленным сливочным маслом.

Пельмени, запеченные с сыром

Тесто: 3 стакана муки, 1 стакан воды, 1 яйцо, соль по вкусу

Начинка: 300 г свинины, 300 г телятины, 2 луковицы,

1 яйцо, перец черный молотый, соль

Смесь для запекания: 200 г сметаны, 100 г сыра, 2 столовые ложки сливочного масла, соль

Делаем начинку: мясо вместе с луком дважды пропустить через мясорубку, добавить перец, соль и тщательно вымешать массу. При необходимости можно добавить

2 столовые ложки воды.

Готовим тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление, смешать яйцо и подсоленную воду, взбить и влить в углубление. Месить тесто, пока оно не станет однородным, блестящим и не перестанет липнуть к рукам, затем накрыть его тканью и оставить для расстойки на полчаса.

Раскатать тесто в тонкий пласт, стаканом вырезать кружки, положить на середину каждого начинку (1 чайная ложка), края защипнуть. Для лучшего соединения краев можно слегка смочить их водой или смазать яйцом, чтобы пельмени не развалились при запекании.

Опустить пельмени в подсоленную кипящую воду, аккуратно перемешать, чтобы они не прилипли ко дну кастрюли, и варить, после того как всплывут, еще 5 минут. Затем пельмени шумовкой выложить на сковороду, смазанную маслом, залить подсоленной сметаной, посыпать натертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в духовке.

Пельмени с начинкой из мяса и картофеля

Тесто: 3 стакана муки, 3 яйца, 0,5 стакана воды, соль по вкусу

Начинка: 1 кг говядины, 2 луковицы, 1 картофелина, 2 столовые ложки сливочного масла, перец черный молотый, соль

Делаем начинку: мясо пропустить дважды через мясорубку, добавить натертый картофель и измельченный лук, растопленное сливочное масло, поперчить, посолить и тщательно перемешать массу.

Готовим тесто: муку просеять на разделочную доску, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление. Яйца смешать с теплой водой и солью и немного взбить, затем постепенно влить в углубление. Месить тесто, пока оно не начнет отставать от рук, затем накрыть его тканью и оставить для расстойки на полчаса.

Тесто раскатать в лепешку толщиной 2,5 мм и разрезать на квадраты 10 х 10 см. На каждый квадрат положить начинку и соединить углы, чтобы получился конверт с открытыми прорезями. Эти отверстия защипнуть – получатся опять четыре угла, которые следует соединить друг с другом.

Пельмени варить на пару 35—40 минут. Подавать к столу на выбор: со сметаной, с тертым сыром, зеленью (или приготовить из них смесь).

Пельмени с начинкой из свинины и капусты

Тесто: 3 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан воды, соль по вкусу

Начинка: 500 г свинины, 300 г свежей белокочанной капусты, 100 г лука, 50 мл воды, перец черный молотый, соль

Делаем начинку: мясо пропустить через мясорубку вместе с луком и добавить мелко нарезанную капусту, воду, перец и соль. Массу тщательно перемешать.

Готовим тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление, смешать яйца и подсоленную воду, взбить и влить в углубление. Месить тесто, пока оно не начнет отставать от рук, затем накрыть его тканью и оставить для расстойки на полчаса.

Тесто раскатать в ленту шириной 5—6 см и толщиной 1,5—2 мм. Край раскатанного теста смазать яйцом. Вдоль смазанной полосы через каждые 3—4 см класть чайной ложкой начинку. Затем край полосы приподнять и накрыть им начинку, после чего вырезать пельмени формочкой.

Опустить изделия в кипящую подсоленную воду, варить при слабом кипении до тех пор, пока не всплывут, а затем еще 5 минут варить на слабом огне. Вынуть шумовкой на блюдо.

Подавать к столу на выбор: со сметаной, с тертым сыром, зеленью (или приготовить из них смесь).

Пельмени с начинкой из свинины и тыквы

Тесто: 3 стакана муки, 1 яйцо, 1 стакан молока, соль по вкусу

Начинка: 200 г свинины, 1 кг тыквы, 2 луковицы, перец черный молотый, соль

Делаем начинку: тыкву, очищенную от семян, натереть на терке. Мясо пропустить через мясорубку вместе с луком, затем смешать с тыквой, поперчить, посолить и тщательно вымешать массу.

Готовим тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление, смешать яйцо и молоко, взбить и влить в углубление. Месить тесто, пока оно не начнет отставать от рук, затем накрыть его тканью и оставить для расстойки на полчаса.

Тесто раскатать в тонкий пласт, стаканом вырезать кружки, положить на середину каждого начинку (1 чайная ложка), защипнуть пельмени по краю.

Опустить их по одному в подсоленную кипящую воду, осторожно перемешать, чтобы пельмени не пристали ко дну, и варить, пока не всплывут, а затем доводить до готовности на слабом огне еще 5—8 минут.

Подавать с густой (42%), слегка присоленной сметаной.

Пельмени с начинкой из мяса и сыра

Тесто: 4 стакана муки, 1 яйцо, 2 стакана воды, соль по вкусу

Начинка: 600 г говядины или свинины, 300 г тертого сыра, 1 луковица, красный молотый перец, соль

Ингредиенты для приправы: 1 пучок базилика, 0,5 столовой ложки оливкового масла, 1 столовая ложка брынзы

Делаем начинку: мясо вместе с луком пропустить через мясорубку, добавить натертый сыр, поперчить, посолить и тщательно вымешать массу.

Приправа: мелко нарезать зелень, влить масло и смешать с мелко искрошенной брынзой.

Готовим тесто: муку просеять и собрать на разделочной доске горкой, сделать в ней воронкообразное углубление. Яйцо и воду смешать, немного взбить и влить в углубление. Месить тесто, пока оно не станет однородным, блестящим и не перестанет липнуть к рукам. Накрыть его полотенцем и оставить для расстойки на 30 минут.

Сделать из теста несколько жгутов, разрезать их на кусочки. Каждый кусочек раскатать в круглую тонкую лепешку диаметром 5—6 см, у которой края должны быть немного тоньше середины. Для лучшего соединения края теста можно слегка смочить водой или смазать яйцом. На лепешки положить начинку по 1 чайной ложке и сформовать пельмени в виде полумесяцев или ушек.

Опустить изделия по одному в кипящую подсоленную воду, аккуратно перемешать и варить на слабом огне. Когда пельмени всплывут, варить их еще 3—5 минут и вынуть шумовкой на тарелку.

Подавать к столу с приправой из зелени и брынзы.

Пельмени с начинкой из печени и сала

Тесто: 4 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан воды, 0,5 стакана молока, соль по вкусу

Начинка: 600 г говяжьей печени, 100 г сала, 3 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, перец черный молотый, соль

Делаем начинку: лук мелко нашинковать и спассеровать на растительном масле. Печень очистить от пленки, отварить до готовности. Сало отварить отдельно, охладить и вместе с печенью пропустить через мясорубку. В начинку добавить пассерованный лук, перец, соль и массу тщательно вымешать.

Готовим тесто: муку высыпать на разделочную доску горкой, в середине сделать углубление, смешать яйца, воду и молоко, немного взбить и влить в углубление. Месить тесто, пока оно не начнет отставать от рук, затем накрыть его салфеткой и оставить для расстойки на полчаса.

Разделить тесто на 2—3 колобка, каждый из которых затем раскатать в тонкую (толщиной 1,5—2 мм) длинную ленту шириной 5—6 см. Немного отступая от края, разложить чайной ложкой начинку и накрыть второй полоской теста. Тесто слегка прижать руками и выемкой вырезать пельмени.

Опустить изделия в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей – 4 л воды и 1 столовая ложка соли), варить при слабом кипении, пока пельмени не всплывут. Варить их еще 5—7 минут, затем вынуть шумовкой и уложить на блюдо.

Подавать к столу на выбор: с натуральным уксусом или с нежирной сметаной.

Пельмени с начинкой из печени и гречки

Тесто: 2,5 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан воды, соль по вкусу

Начинка: 400 г печени, 100 г гречневой крупы, треть стакана воды, треть стакана молока, 2 луковицы, 60 г сливочного масла, перец черный молотый, соль

Делаем начинку: гречневую крупу немного прожарить на сухой сковороде, выложить в кастрюлю, залить кипятком, посолить, добавить 1 столовую ложку сливочного масла и поставить в духовку. Получившуюся рассыпчатую кашу охладить. Печень обмыть, очистить от пленки и желчных протоков, нарезать ломтиками толщиной около 1 см и жарить 10 минут на масле, затем пропустить через мясорубку. Лук мелко нашинковать, немного обжарить, добавить печень, соль, перец, перемешать и все обжарить на слабом огне. Печеночную массу соединить с гречневой кашей, молоком и тщательно перемешать.

Готовим тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление, смешать яйца и подсоленную воду, взбить и влить в углубление. Месить тесто, пока оно не начнет отставать от рук, затем накрыть его холщовой салфеткой и оставить для расстойки на полчаса.

Раскатать тесто в тонкий пласт и нарезать его квадратиками со стороной 5 см. На середину каждого квадратика положить начинку (1 чайная ложка), края теста защипнуть.

Слепленные пельмени выложить в один слой на подпыленную мукой доску и держать до варки в холодильнике.

Опустить изделия в кипящую подсоленную воду, варить при слабом кипении, а когда пельмени всплывут на поверхность, варить их еще 5 минут до полной готовности.

Подавать к столу на выбор: с кетчупом, нежирной сметаной или уксусом.

Пельмени с начинкой из ливера

Тесто: 4 стакана муки, 1 яйцо, 1,5 стакана воды, соль по вкусу

Начинка: 600 г говяжьего сердца, 400 г легких, 3 луковицы, 3 столовые ложки сливочного масла, приправа карри на кончике ножа, соль

Делаем начинку: лук очистить, мелко нашинковать и поджарить до золотистого цвета на сливочном масле. Сердце и легкие нарезать небольшими кусками и тушить под крышкой до готовности. Затем сваренный ливер охладить, пропустить через мясорубку, смешать с обжаренным луком, добавить карри и вымешать массу.

Готовим тесто: муку высыпать на разделочную доску горкой, в середине сделать кратер, яйцо и слегка подсоленную воду смешать, взбить и влить в углубление. Месить тесто, пока оно не начнет отставать от рук, затем накрыть его тканью и оставить для расстойки на полчаса.

Разделить тесто на 2—3 колобка. Каждый колобок раскатать в жгут толщиной примерно в палец и нарезать его на кусочки размером с грецкий орех. Каждый кусочек раскатать в тонкую круглую лепешку. На середину лепешек выложить по 1 чайной ложке начинки, края теста соединить и защипнуть. Слепленные пельмени выложить в один слой на подпыленную мукой доску и до варки держать на холоде.

Опустить изделия по одному в кипящую подсоленную воду, аккуратно перемешать, чтобы они не прилипли ко дну, и варить на слабом огне. Когда пельмени всплывут, варить их еще 3—5 минут и вынуть шумовкой из бульона.

Пельмени с начинкой из ливера и грибов

Тесто: 2,5 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан воды, соль по вкусу

Начинка: 200 г говяжьего сердца, 200 г говяжьего легкого, 25 г сушеных грибов, 2 луковицы, 4 столовые ложки растительного масла, соль

Делаем начинку: грибы замочить в холодной воде на 2—3 часа, затем отварить их в этой же воде до готовности, процедить, остудить, мелко нашинковать и спассеровать на масле. Сердце и легкое отварить до готовности в подсоленной воде, остудить и пропустить через мясорубку. Лук очистить, мелко нарезать и спассеровать на масле. Соединить лук и ливер и все вместе обжаривать на слабом огне 2—5 минут. Массу остудить, смешать с грибами, посолить и тщательно вымешать.

Готовим тесто: муку просеять на разделочную доску, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление. Яйца смешать с теплой водой и солью и немного взбить, затем постепенно влить в углубление. Месить тесто до тех пор, пока оно не станет однородным, блестящим и не перестанет липнуть к рукам. Накрыть тесто полотенцем и оставить для расстойки на 30 минут.

Раскатать тесто в тонкий пласт, стаканом вырезать кружки, положить на середину каждого начинку, края защипнуть и смазать яйцом.

Опустить пельмени по одному в кипящую подсоленную воду, аккуратно перемешать и варить на слабом огне. Когда пельмени всплывут, варить их еще 3—5 минут, вынуть из бульона шумовкой и выложить на блюдо.

Подавать к столу на выбор: с нежирной сметаной или зеленым сыром.

Пельмени с начинкой из легкого (1)

Тесто: 3 стакана муки, 2 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, 1 стакан воды, соль по вкусу

Начинка: 500 г легкого, 50 г черствой булки, 0,5 стакана молока, 1 луковица, растительное масло, перец красный молотый, соль

Делаем начинку: лук мелко нашинковать и обжарить до полуготовности. Легкое обмыть, залить кипятком, отварить до готовности, затем нарезать на кусочки, пропустить через мясорубку вместе с намоченной в молоке булкой и обжаренным луком. Массу поперчить, посолить и тщательно вымешать.

Готовим тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление, яйца взбить с подсоленной водой и влить в углубление, добавить растительное масло. Месить тесто, пока оно не начнет отставать от рук, затем накрыть его салфеткой и оставить для расстойки на полчаса.

Раскатать тесто в тонкий пласт и нарезать его квадратиками со стороной 6 см. На середину каждого квадратика положить по 1 чайной ложке начинки, края теста защипнуть. Выложить пельмени в один слой на доску, подпыленную мукой, и убрать до варки в холодильник.

Опустить пельмени в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей – 4 л воды и 1 столовая ложка соли) и варить при слабом кипении. Когда пельмени всплывут на поверхность, варить их еще 3—5 минут, затем вынуть шумовкой и уложить на блюдо.

Подавать к столу, сбрызнув растопленным высококачественным сливочным маслом.

«Пельмени с начинкой из легкого (2)

Тесто: 4,5 стакана муки, 2 стакана воды, 2 столовые ложки молока, соль по вкусу

Начинка: 500 г легкого, 2 луковицы, 2 сырых желтка, растительное масло, перец черный молотый, соль

Делаем начинку: легкое положить в горячую воду и варить на слабом огне 1,5—2 часа, затем остудить и нарезать тонкими ломтиками. Лук очистить, разрезать пополам каждую луковицу и нашинковать половинки тонкими полукольцами, которые обжарить на масле. В сковороду с луком положить ломтики легкого и обжаривать 5—10 минут на слабом огне. Массу слегка остудить и пропустить через мясорубку. Добавить в начинку желтки, поперчить, посолить и тщательно вымешать массу. Начинку использовать в теплом виде.

Готовим тесто: муку просеять на разделочную доску, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление. Теплую воду и молоко влить в углубление. Месить тесто до тех пор, пока оно не станет однородным и не перестанет липнуть к рукам. Накрыть тесто полотенцем и оставить для расстойки на 30 минут.

Раскатать тесто в виде ленты шириной 5—6 см и толщиной 1,5—2 мм. Край раскатанного теста смазать яйцом. На смазанной яйцом полосе через каждые 3—4 см разложить чайной ложкой начинку, затем край полосы приподнять и накрыть им фарш, после чего вырезать пельмени формочкой.

Опустить изделия по одному в подсоленную кипящую воду, осторожно перемешать, чтобы пельмени не пристали ко дну, и варить, пока не всплывут. Шумовкой переложить пельмени в сковороду с растопленным сливочным маслом и томить на слабом огне 1—2 минуты, затем выложить на блюдо.

Подавать к столу, присыпав сверху мелко нарезанной зеленью.

Пельмени с рыбой

Тесто: 2 стакана муки, 1 яйцо, 0,5 стакана молока, 0,5 стакана воды, соль по вкусу

Начинка: 400 г рыбного филе, 1 луковица, 1,5 ложки сливочного масла, 5 столовых ложек воды, 0,5 чайной ложки готовой сухой приправы для рыбы/черный перец, соль

Делаем начинку: пропустить через мясорубку рыбное филе и лук, добавить воду, сливочное масло, соль и перец/ приправу. Тщательно вымешать массу.

Готовим тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать кратер, соединить яйцо с подсоленной водой и молоком, немного взбить и влить смесь в углубление. Месить тесто, пока оно не начнет отставать от рук, затем накрыть его полиэтиленовой пленкой и оставить для расстойки на 30 минут.

Тесто скатать колбаской, разрезать ее на кусочки, которые раскатать скалкой на тонкие лепешки. На середину каждой лепешки положить по 1 чайной ложке начинки, края теста соединить и защипнуть. Пельмени выложить в один слой на подпыленную мукой доску и убрать в холодильник минимум на 1 час.

Опустить изделия в кипящую воду (на 1 кг пельменей – 4 л воды, 1 столовая ложка соли, 1 лавровый листок, несколько горошин душистого перца), варить при слабом кипении, пока не всплывут. Затем варить пельмени еще 3—5 минут, вынуть шумовкой на блюдо.

Подавать к столу на выбор: с фитомайонезом или с нежирной сметаной.

Пельмени с начинкой из щуки

Тесто: 4,5 стакана муки, 2 стакана воды, соль по вкусу *Начинка:* 600 г филе щуки, 2 луковицы, 50 г белого хлеба, 0,5 стакана молока/сливок, 2 столовые ложки оливкового масла с наполнителем (розмарин), перец черный молотый, соль

Ингредиенты для приправы: 1 пучок укропа, 1 зубчик чеснока, 5 ложек маложирной сметаны

Делаем начинку: филе щуки дважды пропустить через мясорубку вместе с луком и замоченным в молоке белым хлебом. Затем небольшими порциями, постоянно взбивая, добавить молоко/сливки. Начинку поперчить, посолить, еще раз взбить и поставить на 1 час в холодильник. Затем в охлажденную начинку добавить оливковое масло и перемешать массу.

Приправа: мелко нарезать зелень, истолочь чеснок и соединить их со сметаной. Настаивать под крышкой 30 минут.

Готовим тесто: муку высыпать на разделочную доску горкой, в середине сделать углубление, влить в него осторожно подсоленную воду, замесить тесто и оставить для расстойки на полчаса.

Тесто раскатать в тонкий пласт, стаканом вырезать кружки, положить на середину каждого начинку (1 чайная ложка), защипнуть пельмени по краю.

Опустить пельмени по одному в кипящую подсоленную воду, аккуратно перемешать, чтобы они не прилипли ко дну емкости, и варить на слабом огне. Когда пельмени всплывут, варить их еще 3—5 минут и вынуть из бульона.

Подавать к столу с приправой на сметане.

Пельмени дальневосточные

Тесто: 2 стакана муки, 1 стакан воды, 2 яйца, соль по вкусу

Начинка: 250 г рыбного филе, 250 г мякоти свинины, 1 луковица, 1 яйцо, 5 столовых ложек воды, растительное масло, перец черный молотый, соль

Делаем начинку: свинину нарезать ломтиками и обжарить на растительном масле. Рыбное филе вместе с измельченным луком и свининой дважды пропустить через мясорубку, добавить яйцо, воду, перец, соль и тщательно вымешать массу.

Готовим тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление, смешать яйцо и подсоленную воду, взбить и влить в углубление. Месить тесто, пока оно не станет блестящим, начнет отставать от рук. Разделить тесто на 2—3 колобка, накрыть их полотенцем и оставить на 30 минут для расстойки.

Скалкой раскатать каждый колобок в тонкий пласт и стаканом или специальной выемкой для пельменей вырезать кружочки. На середину каждого кружочка положить по 1 чайной ложке начинки, края теста соединить и защипнуть. Слепленные пельмени выложить в один слой на подпыленную мукой доску и убрать в холодильник хотя бы на 40 минут.

Опустить изделия по одному в кипящую подсоленную воду, аккуратно перемешать и варить на слабом огне. Когда пельмени всплывут, варить их еще 3—4 минуты, затем шумовкой выложить на сковороду и обжарить на масле.

Пельмени с начинкой из рыбы и грибов (1)

Тесто: 3 стакана муки, 2 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, 1,5 стакана воды, соль по вкусу

Начинка: 500 г минтая (хека, трески), 60 г сушеных грибов, 4 луковицы, 2 яйца, сваренных вкрутую, 4 столовые ложки растительного масла, перец черный молотый, соль

Делаем начинку: грибы замочить в холодной воде на 3—4 часа, а затем отварить в этой же воде до готовности, процедить и мелко нашинковать. Рыбное филе пропустить через мясорубку и обжарить вместе с репчатым луком и нашинкованными грибами. Массу охладить, добавить измельченные вареные яйца, перец и соль и тщательно вымешать. Если начинка окажется плотной, ее можно разбавить грибным отваром.

Готовим тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать воронку, влить туда яйца, подсоленную воду, растительное масло. Месить тесто, пока оно не начнет отставать от рук, затем накрыть его тканью и оставить для расстойки на полчаса.

От теста отрезать куски, формировать жгуты, которые затем разрезать на небольшие кусочки и раскатывать в тонкие лепешки. На каждую положить по 1 чайной ложке начинки. Краешки теста смазать яичным желтком и защипнуть.

Опустить пельмени в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей – 4 л воды и 1 столовая ложка соли) и варить при слабом кипении, пока изделия не всплывут на поверхность, затем варить их еще 3—5 минут на слабом огне.

Подавать к столу с фитомайонезом или с любым готовым соусом, не содержащим томатной пасты.

Пельмени с начинкой из рыбы и грибов (2)

Тесто: 2,5 стакана муки, 1 яйцо, 1 стакан воды, соль по вкусу

Начинка: 20 сушеных грибных шляпок, 200 г рыбного фарша, 2 столовые ложки муки, 250 г репчатого лука, 2 столовые ложки растительного масла, перец черный молотый, соль

Делаем начинку: грибы замочить в холодной воде на 3—4 часа, а затем отварить в этой же воде до готовности, процедить и мелко нашинковать. Лук очистить, мелко нарезать и спассеровать до светло-золотистого цвета. Грибы, рыбный фарш и обжаренный лук соединить и 1—2 минуты обжарить в сковороде, затем массу остудить.

Готовим тесто: муку просеять на разделочную доску, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление. Яйцо и теплую подсоленную воду влить в углубление мучной горки. Месить тесто, пока оно не станет однородным, блестящим и не перестанет липнуть к рукам. Накрыть тесто полотенцем и оставить для расстойки на 30 минут.

Раскатать тесто в пласт толщиной 1 мм, стаканом вырезать кружки, на середину каждого из которых положить по 1 чайной ложке начинки, и защипнуть края.

Пельмени опустить по одному в кипящую подсоленную воду, аккуратно перемешать, чтобы они не прилипали ко дну кастрюли, и варить на слабом огне. Когда пельмени всплывут, варить их еще 3—4 минуты и вынуть из бульона шумовкой.

Подавать к столу на выбор: с нежирной сметаной или натертым сыром.

Пельмени «Морские гребешки»

Тесто: 3 стакана муки, 1 яйцо, 1 стакан воды, соль по вкусу

Начинка: 200 г грибов, 300 г филе трески, 100 г свиного сала, 2 луковицы, 1 столовая ложка растительного масла, перец черный молотый, соль

Делаем начинку: филе трески и сало пропустить через мясорубку, соединить с измельченными грибами и мелко нарезанным луком, поперчить и посолить. Фарш тщательно перемешать и припустить 2 минуты на сковороде с маслом.

Готовим тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление, влить в него яйцо и подсоленную воду. Месить тесто, пока оно не начнет отставать от рук, затем накрыть его полиэтиленовой пленкой и оставить для расстойки на полчаса.

Раскатать тесто в пласт толщиной 2 мм и нарезать его на квадраты 7 х 7 см. На середину каждого квадрата положить по 1 чайной ложке начинки, края соединить, придавая изделиям форму морского гребешка. Варить на пару 20 минут.

Подавать к столу с соевым соусом, разведенным с водой 1:1.

Пельмени с начинкой из рыбы и морской капусты

Тесто: 5 стаканов муки, 2 стакана воды, соль по вкусу *Начинка:* 500 г рыбного филе, 300 г морской капусты, 2 луковицы, 1 чайная ложка оливкового масла с наполнителем (лимон), 0,5 чайной ложки перца черного молотого, 2 луковицы, соль

Делаем начинку: морскую капусту варить 30 минут, затем промыть в холодной воде, отжать, пропустить через мясорубку вместе с рыбным филе и репчатым луком, добавить в фарш масло, перец, соль и тщательно перемешать.

Готовим тесто: муку просеять на разделочную доску, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление, влить в кратер осторожно теплую подсоленную воду. Месить тесто, пока оно не перестанет липнуть к рукам. Накрыть тесто увлажненной салфеткой и оставить для расстойки на 30 минут.

Раскатать тесто в виде ленты шириной 5—6 см и толщиной 1,5—2 мм. Край раскатанного теста смазать яйцом. На смазанной яйцом полосе через каждые 3—4 см разложить чайной ложкой начинку, затем край полосы приподнять и накрыть им фарш, после чего вырезать пельмени формочкой.

Опустить пельмени в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей – 4 л воды и 1 столовая ложка соли) и варить при слабом кипении. Когда пельмени всплывут на поверхность, варить их еще 3—5 минут, затем вынуть шумовкой на блюдо.

Подавать к столу на выбор: с разведенным водой виноградным уксусом (1:1), с фитомайонезом или нежирной сметаной.

Пельмени с начинкой из семги (осетра)

Тесто: 3 стакана муки, 2 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, 1 стакан воды, соль по вкусу

Начинка: 500 г осетрины (семги), 2 луковицы, сливочное масло, перец черный молотый, соль

Делаем начинку: лук мелко нашинковать и спассеровать на растопленном сливочном масле. Осетрину (семгу) пропустить через мясорубку, смешать с луком, добавить перец, соль и тщательно вымешать массу.

Готовим тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление, яйца, подсоленную воду и растительное масло влить в кратер. Месить тесто, пока оно не начнет отставать от рук, затем накрыть его тканью и оставить для расстойки на полчаса.

Разделить тесто на 2—3 колобка и каждый скатать в жгут толщиной примерно в палец. Нарезать из жгута кусочки и раскатать их тонкими лепешками. На середину каждой лепешки положить по 1 чайной ложке начинки, края теста защипнуть и соединить противоположные концы. Слепленные пельмени выложить в один слой на подпыленную мукой доску и убрать в холодильник как минимум на 40 минут.

Опустить пельмени по одному в кипящую подсоленную воду, аккуратно перемешать и варить на слабом огне. Когда пельмени всплывут, варить их еще 3—4 минуты.

Подавать к столу с мелко нарезанной зеленью.

Пельмени с начинкой из креветок

Тесто: 2 стакана муки, 1 стакан воды, 1 яйцо, соль по вкусу

Начинка: 300 г очищенных креветок, 150 г крабового мяса, 1 яйцо, 1 луковица, 0,5 чайной ложки тертого корня имбиря, перец черный молотый, соль

Делаем начинку: мясо креветок и крабов мелко искрошить и смешать с измельченным луком, яичным белком, имбирем, перцем и солью. Массу тщательно перемешать.

Готовим тесто: муку просеять на разделочную доску, собрать горкой и сделать в ней углубление. Яйцо смешать с теплой подсоленной водой, немного взбить, затем постепенно влить в углубление. Месить тесто, пока оно не перестанет липнуть к рукам. Накрыть тесто салфеткой и оставить для расстойки на 30 минут.

Тесто раскатать в тонкий пласт, стаканом вырезать кружки, положить на середину каждого по 1 чайной ложке начинки, краешки пельменей смазать яичным желтком и защипнуть.

Опустить пельмени в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей – 4 л воды и 1 столовая ложка соли) и варить при слабом кипении. Когда пельмени всплывут на поверхность, варить их еще 3—5 минут, затем вынуть шумовкой на блюдо.

Пельмени с начинкой из картофеля (1)

Тесто: 3 стакана муки, 3 яйца, 0,5 стакана воды, 1 столовая ложка растительного масла, соль по вкусу

Начинка: 500 г картофеля, 200 г нутряного сала, 2—3 луковицы, перец черный молотый, соль

Ингредиенты для приправы: 1 пучок укропа/петрушки/ кинзы, 100 г маложирной сметаны

Делаем начинку: лук тонко нашинковать и поджарить на измельченном растопленном нутряном сале. Картофель мелко нарезать. Соединить картофель и лук, поперчить, посолить и тщательно перемешать массу.

Приправа: мелко нарезать зелень и перемешать со сметаной, можно посолить.

Готовим тесто: муку высыпать на разделочную доску горкой, в середине сделать углубление, влить в него яйца, подсоленную воду и растительное масло. Месить тесто, пока оно не начнет отставать от рук, затем накрыть его тканью и оставить для расстойки на полчаса.

Скатать тесто в жгут и разрезать на кусочки. Каждый кусочек раскатать скалкой в круглый тонкий кружок диаметром 5—6 см. На каждую лепешечку положить по 1 чайной ложке начинки. Краешки теста смазать яичным желтком и защипнуть.

Варить пельмени в кипящей подсоленной воде 10– 15 минут.

Подавать к столу с приправой из зелени.

Пельмени с начинкой из картофеля (2)

Тесто: 5 стаканов муки, 2 стакана воды (или 2 стакана теплого отвара из-под картофеля), 2 яйца

Начинка: 7 картофелин, 5 столовых ложек молока, 2 столовые ложки растительного масла, 1 яйцо, соль

Ингредиенты для приправы: 1 пучок укропа/петрушки/ кинзы, 2 зубчика чеснока, 70 г брынзы, 3 столовые ложки жирной сметаны

Делаем начинку: картофель отварить в слегка подсоленной воде, обсушить и приготовить пюре. Добавить масло, посолить и, помешивая, постепенно влить горячее молоко, ввести слегка взбитое яйцо. Массу тщательно перемешать.

Приправа: мелко нарезать зелень, измельчить чеснок и соединить с искрошенной брынзой и сметаной. Массу тщательно перемешать и закрыть крышкой для сохранения аромата.

Готовим тесто: муку высыпать на разделочную доску горкой, в середине сделать углубление, смешать яйца и картофельный отвар, слегка взбить и влить в углубление. Месить тесто, пока оно не начнет отставать от рук, затем накрыть его тканью и оставить для расстойки на полчаса.

Для формирования пельменей можно воспользоваться пельменницей заводского изготовления. Тесто разделить на две части и каждую из них раскатать в тонкий пласт. Один слой положить сверху на посыпанную мукой пельменницу и немного придавить тесто, чтобы углубления, предназначенные для фарша, стали заметны. В каждое из углублений положить по 1 чайной ложке фарша. Когда все углубления будут заполнены фаршем, накрыть пельмени сверху вторым слоем теста, посыпать мукой и, прижимая с усилием скалку, раскатать тесто так, чтобы стали заметны границы между углублениями. Если все сделать правильно (при небольшой тренировке все будет получаться быстро), то при встряхивании пельменницы пельмени начнут легко отделяться.

Варить пельмени в подсоленной воде 2—4 минуты. Подавать к столу с приправой.

Пельмени с начинкой из картофеля и сметаны

Тесто: 4 стакана муки, 1 яйцо, 1,5 стакана воды, соль по вкусу

Начинка: 1 кг картофеля, 2 яйца, 3 столовые ложки жирной сметаны, 2 луковицы, перец черный молотый, соль

Ингредиенты для приправы: 50 г селедочного масла, 50 г зеленого сыра, 70 г фитомайонеза, нежные веточки укропа

Делаем начинку: сырой картофель натереть на терке, слить сок, а осевший крахмал снова положить в картофельную массу. Добавить мелко нашинкованный сырой лук, яйца, сметану, перец и соль. Массу тщательно вымешать.

Приправа: соединить селедочное масло, фитомайонез и порошок зеленого сыра, тщательно растереть и перемешать. Можно добавить немного мелко нарезанного укропа.

Готовим тесто: муку просеять на разделочную доску, собрать горкой и сделать в ней кратер. Яйца смешать с теплой подсоленной водой, слегка взбить вилкой, затем постепенно влить в углубление. Месить тесто, пока оно не станет однородным, блестящим и не перестанет липнуть к рукам. Накрыть тесто полотенцем и оставить для расстойки на 30 минут.

От теста отрезать куски, которые скатывать жгутами. Жгут разрезать на кусочки, каждый из которых раскатать в круглую тонкую лепешку диаметром 5—6 см. Середина лепешки должна быть тоньше, чем ее края. На лепешки положить по 1 чайной ложке начинки и сформовать пельмени в виде полумесяца.

Пельмени опустить по одному в кипящую подсоленную воду, аккуратно перемешать и варить на слабом огне. Когда пельмени всплывут, варить их еще 3—4 минуты и вынуть из бульона шумовкой.

Подавать к столу с приправой.

Пельмени с начинкой из картофеля и грибов

Тесто: 4 стакана муки, 1 яйцо, 1,5 стакана воды, соль по вкусу

Начинка: 1 кг картофеля, 8 шляпок сушеных грибов, 2 луковицы, 50 г растительного масла, перец черный молотый, соль

Ингредиенты для приправы: 100 г тертого сыра, 0,5 чайной ложки оливкового масла, 2 зубчика чеснока, 50 г майонеза

Делаем начинку: грибы замочить в холодной воде на 3—4 часа, а затем отварить в этой же воде до готовности, мелко нашинковать и слегка обжарить. Лук измельчить и обжарить. Картофель отварить, воду слить, приготовить пюре, соединить с луком и грибами, поперчить, посолить и тщательно вымешать массу.

Приправа: истолочь чеснок, соединить с сыром, маслом и майонезом. Закрыть крышкой, чтобы не потерять аромат.

Готовим тесто: муку высыпать на разделочную доску горкой, в середине сделать кратер, яйцо и подсоленную теплую воду влить в углубление. Месить тесто, пока оно не начнет отставать от рук, затем накрыть его салфеткой, слегка увлажненной, и оставить для расстойки на полчаса.

Тесто раскатать в пласт толщиной 1 мм и стаканом вырезать кружки, на середину каждого из них положить чайной ложкой начинку, защипнуть пельмени по краю. Слепленные пельмени выложить в один слой на подсыпанную мукой доску и убрать в холодильник минут на 40.

Опускать пельмени в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей – 4 л воды и 1 столовая ложка соли) по одному, варить при слабом кипении. Когда пельмени всплывут на поверхность, варить их еще 3—5 минут, затем вынуть шумовкой.

Подавать к столу с приправой.

Пельмени с начинкой из картофеля и сыра

Тесто: 2 стакана муки, 1 яйцо, 1 стакан воды, 1 столовая ложка растительного масла, соль по вкусу

Начинка: 500 г картофеля, 2 луковицы, 100 г плавленого сыра, 2 столовые ложки растительного масла, черный молотый перец, соль

Делаем начинку: лук измельчить и обжарить на растительном масле. Картофель отварить до готовности, слить воду и приготовить пюре. Соединить пюре с нарезанным кубиками плавленым сыром и обжаренным луком. Массу взбить до однородного состояния.

Готовим тесто: муку собрать на доске горкой и сделать в ней небольшую воронку. В углубление аккуратно влить подсоленную воду, яйцо. Вымесить тесто так, чтобы оно свободно отставало от рук, добавить растительное масло, накрыть тесто чистым полотенцем и оставить для расстойки на 30 минут.

Раскатать тесто в пласт толщиной 2—3 мм и стаканом вырезать кружки, на которые положить начинку (1 чайная ложка). Края кружков соединить и защипнуть.

Опустить изделия в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей – 4 л воды и 1 столовая ложка соли), варить при слабом кипении. Когда пельмени всплывут на поверхность, варить их еще 3—5 минут, затем вынуть шумовкой.

Подавать к столу на выбор: с растопленным натуральным сливочным маслом, фитомайонезом или мелко нарезанной зеленью.

Пельмени с начинкой из свежей капусты

Тесто: 2 стакана муки, 1 яйцо, 1 стакан воды, соль по вкусу

Начинка: 350 г свежей капусты, 1 луковица, 50 г сливочного масла, перец черный молотый, соль

Делаем начинку: капусту мелко нашинковать, посолить, тщательно перетереть руками до выделения сока и оставить на 30 минут. Затем сок отцедить, добавить измельченный лук, размягченное сливочное масло, перец и соль. Тщательно перемешать массу.

Готовим тесто: муку просеять на разделочную доску, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление. Яйцо смешать с теплой водой и солью и немного взбить, затем постепенно влить в углубление. Месить тесто, пока оно не станет однородным и не перестанет липнуть к рукам. Накрыть тесто полотенцем и оставить для расстойки на 30 минут.

Из теста сделать жгут, который разрезать на кусочки. Каждый кусочек раскатать в круглый тонкий кружок диаметром 5—6 см. На середину каждого кружочка положить по 1 чайной ложке начинки, края теста соединить и защипнуть. Слепленные пельмени выложить в один слой на подпыленную мукой доску и убрать в холодильник на 40 минут.

Опустить пельмени по одному в кипящую подсоленную воду, аккуратно перемешать, чтобы пельмени не прилипли ко дну, и варить на слабом огне. Когда пельмени всплывут, варить их еще 3—4 минуты.

Подавать к столу на выбор: с растопленным натуральным сливочным маслом, фитомайонезом или мелко нарезанной зеленью.

Пельмени с начинкой из свежей капусты и грибов (1)

Тесто: 3 стакана муки, 2 яйца (1 яйцо в тесто, 1 яйцо для смазки теста), 1 стакан воды, соль

Начинка: 400 г свежих грибов, 300 г свежей капусты, 1 крупная луковица, растительное масло, сметана, перец черный молотый, соль

Делаем начинку: грибы промыть, отварить до готовности, остудить и мелко нашинковать. Капусту мелко нашинковать, потушить с маслом и остудить, соединить с грибами, сметаной, измельченным луком, добавить в смесь перец и соль. Массу тщательно перемешать и еще раз измельчить двумя ножами накрест, чтобы начинка получилась однородной.

Готовим тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление, влить в него 1 яйцо, подсоленную воду. Месить тесто, пока оно не начнет отставать от рук, затем накрыть его тканью и оставить для расстойки на полчаса.

Тесто раскатать в пласт толщиной 1—1,5 мм и смазать яйцом. Стаканом вырезать кружки, разложить на них начинку (1 чайная ложка), края защипнуть, противоположные концы соединить. Пельмени до варки положить на доску, подпыленную мукой, и убрать в холодильник на 40 минут.

Варить пельмени 8—10 минут в большом количестве подсоленной воды (на 1 кг пельменей – 4 л воды и 20 г соли). Готовые пельмени должны всплыть на поверхность.

Подавать к столу на выбор: с растопленным сливочным маслом или фитомайонезом, смешанным с зеленым сыром.

Пельмени с начинкой из свежей капусты и грибов (2)

Тесто: 3 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан воды, 1 столовая ложка растительного масла, соль по вкусу

Начинка: 500 г свежей белокочанной капусты, 15 г белых сушеных грибов, 1 луковица, 50 г растительного масла, перец черный молотый, соль

Делаем начинку: белые грибы слегка подсушить в духовке и смолоть в порошок. Лук тонко нашинковать. Капусту мелко порубить, поджарить в масле с луком, посыпать грибным порошком и прогреть. Начинку поперчить, посолить, тщательно перемешать и остудить.

Готовим тесто: муку высыпать на разделочную доску, собрать горкой и сделать в ней кратер. Яйца смешать с теплой водой и солью и немного взбить, затем постепенно влить в углубление. Месить тесто, пока оно не перестанет липнуть к рукам. Добавить в конце замеса растительное масло, накрыть тесто чистым полотенцем и оставить для расстойки на 30 минут.

Раскатать тесто в тонкий пласт и нарезать его квадратиками со стороной 4—6 см, на середину каждого квадратика положить по 1 чайной ложке начинки и защипнуть края.

Опустить пельмени по одному в кипящую подсоленную воду, аккуратно перемешать и варить на слабом огне. Когда пельмени всплывут, варить их еще 3—5 минут и вынуть из бульона шумовкой.

Подавать к столу на выбор: с растопленным сливочным маслом или фитомайонезом.

Пельмени с начинкой из квашеной капусты

Тесто: 2 стакана муки, 1 стакан воды, 2 яйца, соль по вкусу

Начинка: 400 г квашеной капусты, 300 г репчатого лука, 100—120 г растительного масла, перец черный молотый, сахар, соль

Делаем начинку: нашинкованный лук обжарить до золотистого цвета, добавить к нему измельченную квашеную капусту, подлить немного воды, посолить и тушить, время от времени помешивая, до готовности. В конце добавить сахар и перец. Массу тщательно перемешать.

Готовим тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление, смешать яйца и подсоленную воду, слегка взбить смесь и влить в углубление. Месить тесто, пока оно не начнет отставать от рук, затем накрыть его тканью и оставить для расстойки на полчаса.

Тесто раскатать в тонкий пласт, стаканом вырезать кружки, положить на середину каждого по 1 чайной ложке начинки, края защипнуть, противоположные концы соединить.

Варить пельмени в кипящей подсоленной воде. Когда они всплывут на поверхность, варить пельмени еще 3—4 минуты, затем вынуть из бульона шумовкой.

Подавать к столу с растопленным сливочным маслом.

Пельмени с начинкой из квашеной капусты и томата

Тесто: 5 стаканов муки, 2 стакана воды, соль по вкусу

Начинка: 1 кг квашеной капусты, 2 луковицы, 2 столовые ложки томата-пюре, 1 столовая ложка сахара, 0,5 столовой ложки муки, 1 стакан воды, 3 столовые ложки свиного жира, перец белый молотый, соль

Делаем начинку: отжать капусту, опустить в кастрюлю, залить горячей водой и тушить сначала без крышки, чтобы испарился острый запах. Добавить затем жир, накрыть кастрюлю крышкой и тушить 30—40 минут. Лук нарезать, слегка подрумянить, смешать с томатом и добавить в капусту вместе с солью, сахаром и перцем. Тушить смесь еще 5—10 минут. На сухой сковороде довести до светло-желтого цвета муку. Когда капуста будет готова, положить в кастрюлю поджаренную муку, все тщательно размешать и прокипятить.

Готовим тесто: муку просеять на разделочную доску, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление, в которое влить слегка подсоленную воду. Месить тесто, пока оно не станет однородным, блестящим и перестанет липнуть к рукам. Накрыть тесто полотенцем и оставить для расстойки на 30 минут.

Скатать тесто в несколько жгутов, каждый из которых нарезать некрупными кусочками. Каждый кусочек раскатать в круглый тонкий кружок диаметром 5—6 см и положить на него по 1 чайной ложке начинки. Края изделия смазать яичным желтком и защипнуть.

Опустить пельмени в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей – 4 л воды и 1 столовая ложка соли), варить при слабом кипении. Когда пельмени всплывут на поверхность, варить их еще 3—5 минут, затем вынуть шумовкой на блюдо.

Подавать к столу на выбор: с фитомайонезом или нежирной сметаной.

Пельмени с начинкой из квашеной капусты и грецких орехов

Тесто: 5 стаканов муки, 1,5 стакана воды, 2 яйца, соль по вкусу

Начинка: 500 г квашеной капусты, 4 столовые ложки подсолнечного нерафинированного масла, 2 сваренных вкрутую яйца, полстакана грецких орехов, по вкусу соль, сахар, красный молотый перец

Делаем начинку: отжать капусту, налить на сковороду растительное масло и положить туда капусту, заправить красным молотым перцем, закрыть крышкой и тушить. Когда капуста станет почти мягкой, снять ее с плиты, охладить и пропустить через мясорубку вместе с вареными яйцами и орехами. Полученную массу перемешать, посыпав сахаром и солью.

Готовим тесто: муку просеять на разделочную доску, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление. Яйца смешать с теплой водой и солью и немного взбить, затем постепенно влить в кратер. Месить тесто, пока оно не перестанет липнуть к рукам. Накрыть тесто салфеткой и оставить для расстойки на 30 минут.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 1 мм и нарезать его квадратиками со стороной 4—6 см. На середину каждого квадратика положить по 1 чайной ложке начинки, края теста соединить и защипнуть. Слепленные пельмени выложить в один слой на подпыленную мукой доску и до варки держать в холодильнике.

Опустить пельмени в кипящую подсоленную воду, варить при слабом кипении, пока не всплывут. Варить их еще 3—4 минуты и вынуть шумовкой на блюдо.

Подавать к столу на выбор: с растопленным сливочным маслом, или нежирной сметаной, или фитомайонезом, или с тертым сыром твердых сортов.

Пельмени с начинкой из квашеной капусты и риса

Тесто: 2 стакана муки, 1 яйцо, 1 стакан воды, соль по вкусу

Начинка: 500 г квашеной капусты, 1 стакан воды, полстакана риса, 2 столовые ложки нерафинированного подсолнечного масла, перец белый молотый, соль по вкусу

Делаем начинку: квашеную капусту отжать и положить в кастрюлю, добавить промытый рис, масло, все перемешать, посолить, поперчить, налить 1 стакан воды. Смесь довести до кипения, уменьшить нагрев и тушить до готовности.

Готовим тесто: муку просеять на разделочную доску, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление, в которое влить слегка подсоленную воду и яйцо. Месить тесто, пока оно не перестанет липнуть к рукам. Накрыть тесто полотенцем и оставить для расстойки на 30 минут.

Скатать тесто в несколько тонких длинных жгутов, каждый из которых нарезать кусочками величиной с грецкий орех. Каждый кусочек раскатать в круглый тонкий кружок диаметром 5—6 см и положить на него по 1 чайной ложке начинки. Края изделия смазать яичным желтком и защипнуть.

Опустить пельмени по одному в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей – 4 л воды и 1 столовая ложка соли), варить при слабом кипении. Когда пельмени всплывут на поверхность, варить их еще 3—5 минут, затем вынуть шумовкой на блюдо.

Подавать к столу на выбор: с растопленным сливочным маслом, или нежирной сметаной, или фитомайонезом, или тертым сыром твердых сортов.

Пельмени с начинкой из квашеной капусты и грибов

Тесто: 5 стаканов муки, 1 яйцо, 2 стакана воды, соль по вкусу

Начинка: 800 г квашеной капусты, 40 г сушеных грибов, 1 луковица, растительное масло, перец черный молотый, соль

Делаем начинку: грибы замочить в холодной воде на 3—4 часа, затем отварить в этой же воде до готовности, процедить и мелко нашинковать. Капусту отжать, порубить и тушить в небольшом количестве воды с растительным маслом, время от времени поливая грибным отваром. Лук очистить, мелко нашинковать и обжарить до мягкости. Капусту смешать с грибами, луком, посолить, поперчить.

Готовим тесто: муку собрать горкой на разделочной доске и сделать в ней воронкообразное углубление. Яйцо ввести в теплую подсоленную воду и немного взбить, затем медленно влить в углубление. Месить тесто, пока оно не перестанет липнуть к рукам. Накрыть тесто полотенцем и оставить для расстойки на 30 минут.

Разделить тесто на 2—3 колобка, каждый из которых раскатать в тонкую (толщиной 1,5—2 мм) длинную ленту шириной 5—6 см. Немного отступая от края ленты, разложить через каждые 3—4 см по 1 чайной ложке начинку и накрыть ее второй полосой теста. Тесто слегка прижать руками и выемкой вырезать пельмени.

Опустить изделия в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей – 4 л воды и 1 столовая ложка соли), варить при слабом кипении. Когда пельмени всплывут на поверхность, варить их еще 3—5 минут, затем вынуть шумовкой на блюдо.

Подавать к столу на выбор: с растопленным сливочным маслом или мелко нарезанной зеленью.

Пельмени с начинкой из помидоров и сыра

Тесто: 3 стакана муки, 1 стакан воды, 2 яйца, соль по вкусу

Начинка: 500 г помидоров, 500 г сыра твердых сортов, 1 пучок базилика, перец черный молотый, соль

Делаем начинку: помидоры очистить от кожицы и семян и мелко нарезать. Сыр натереть на терке, соединить с помидорами, добавить измельченный базилик, перец и соль. Тщательно перемешать массу.

Готовим тесто: муку просеять на разделочную доску, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление, в которое влить слегка подсоленную воду и яйца. Месить тесто, пока оно не перестанет липнуть к рукам. Накрыть тесто полотенцем и оставить для расстойки на 30 минут.

Раскатать тесто в тонкий пласт, стаканом вырезать кружки, положить на середину каждого по 1 чайной ложке начинки, края защипнуть, противоположные концы соединить.

Быстро опустить изделия по одному в кипящую подсоленную воду, аккуратно перемешать, чтобы они не прилипли ко дну, и варить на слабом огне. Когда пельмени всплывут, варить их еще 3—4 минуты и вынуть шумовкой на блюдо.

Подавать к столу с фитомайонезом.

Пельмени с начинкой из крапивы

Тесто: 3 стакана муки, 2 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, 1 стакан воды, соль по вкусу

Начинка: 100 г молодой крапивы, 2 луковицы, 2 столовые ложки топленого масла, соль

Делаем начинку: крапиву промыть и измельчить. Лук очистить, мелко нашинковать и поджарить до мягкости на топленом масле. Соединить лук с крапивой и посолить.

Готовим тесто: муку просеять на разделочную доску, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление. Яйца смешать с теплой водой и солью, немного взбить, затем постепенно влить смесь в углубление. Месить тесто, пока оно не станет однородным, блестящим и не перестанет липнуть к рукам. Накрыть тесто салфеткой и оставить для расстойки на 30 минут.

Скатать тесто в несколько жгутов, каждый из которых нарезать некрупными кусочками. Каждый кусочек раскатать в круглый тонкий кружок диаметром 5—6 см и положить на него по 1 чайной ложке начинки. Края изделия смазать яичным желтком и защипнуть.

Опустить пельмени в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей – 4 л воды и 1 столовая ложка соли), варить при слабом кипении. Когда пельмени всплывут на поверхность, варить их еще 3—5 минут, затем вынуть шумовкой на блюдо.

Подавать к столу на выбор: с растопленным сливочным маслом или фитомайонезом.

Пельмени с соевой начинкой

Тесто: 2 стакана муки, 1 стакан воды, 4 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу

Начинка: 0,5 стакана сушеных соевых бобов, 2 луковицы, 3 столовые ложки растительного масла, 1 зубчик чеснока, 1 чайная ложка молотого мускатного ореха, соль

Делаем начинку: соевые бобы очистить, залить холодной водой и оставить на ночь. Уложить их в кастрюлю, залить той же водой, в которой они замачивались, накрыть крышкой и варить при слабом кипении до мягкости (около 4 часов). Остудить и измельчить бобы с помощью кухонного комбайна. К сое добавить измельченный лук, поджаренный на растительном масле до светло-золотистого цвета, растертый в кашицу чеснок. Массу посолить, поперчить, добавить мускатный орех и тщательно перемешать.

Готовим тесто: в емкость всыпать муку, залить ее крутым кипятком и быстро перемешать. Затем добавить растительное масло, соль и замесить тесто.

Раскатать тесто в пласт толщиной 1—2 мм, вырезать стаканом кружочки диаметром около 6 см, положить на середину каждого по 1 чайной ложке начинки и слепить полукруглые пельмени.

Пельмени отварить в подсоленной воде в течение 5 минут.

Подавать к столу на выбор: с густой сметаной, соевым соусом или фитомайонезом.

Пельмени с начинкой из зеленого лука

Тесто: 3 стакана муки, 3 яйца, полстакана воды, соль по вкусу

Начинка: 500—600 г зеленого лука, 5—6 яиц, сваренных вкрутую, 2 столовые ложки сливочного масла, соль

Делаем начинку: зеленый лук промыть, обсушить, вместе с головками мелко нарезать и обжарить на сливочном масле. Добавить к нему измельченные яйца, посолить смесь и тщательно перемешать.

Готовим тесто: муку просеять на разделочную доску, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление, в которое влить яйца и слегка подсоленную воду. Месить тесто, пока оно не перестанет липнуть к рукам. Накрыть тесто полотенцем и оставить для расстойки на 30 минут.

Сделать из теста несколько жгутов, каждый из которых нарезать некрупными кусочками. Каждый кусочек раскатать в круглый тонкий кружок диаметром 5—6 см и положить на него по 1 чайной ложке начинки. Края изделия смазать яичным желтком и защипнуть.

Варить пельмени 5—6 минут в подсоленной воде. Подавать к столу на выбор: с растопленным сливочным маслом или с жирной сметаной.

Пельмени с начинкой из щавеля

Тесто: 2,5 стакана муки, 1 яйцо, 1,5 стакана воды, соль по вкусу

Начинка: 300 г щавеля, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки сливочного масла, соль

Делаем начинку: щавель замочить на 10 минут, затем промыть, мелко нарезать, спассеровать на масле, посыпать сахаром, солью, перемешать.

Готовим тесто: муку просеять на разделочную доску, собрать горкой и сделать в ней кратер. Яйцо смешать с теплой водой и солью и немного взбить, затем постепенно влить в углубление. Месить тесто, пока оно не станет однородным и не перестанет липнуть к рукам. Накрыть тесто полотенцем и оставить для расстойки на 30 минут.

Раскатать тесто в тонкий пласт, стаканом вырезать кружки, положить на середину каждого по 1 чайной ложке начинки, края изделий смазать яйцом и защипнуть.

Пельмени опустить в кипящую подсоленную воду (на

1 кг пельменей – 4 л воды и 1 столовая ложка соли), варить при слабом кипении. Когда пельмени всплывут на поверхность, варить их еще 3—5 минут, затем вынуть шумовкой на блюдо.

Подавать к столу с нежирной сметаной.

Пельмени с начинкой из сушеных грибов

Тесто: 2,5 стакана муки, 1 яйцо, 1,5 стакана воды, соль по вкусу

Начинка: 40 г сушеных шляпок грибов, 1 луковица, 2 столовые ложки топленого масла, соль

Делаем начинку: сушеные грибы замочить в небольшом количестве холодной воды на 3—4 часа, затем отварить их в этой же воде до готовности и процедить. Лук очистить, мелко нашинковать, обжарить и вместе с грибами пропустить через мясорубку. Массу посолить и прогреть.

Готовим тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление, смешать яйцо и подсоленную воду, взбить и влить в углубление. Месить тесто, пока оно не начнет отставать от рук, затем накрыть его тканью и оставить для расстойки на полчаса.

Сделать из теста несколько жгутов, каждый из которых нарезать некрупными кусочками. Каждый кусочек раскатать в круглый тонкий кружок диаметром 5—6 см и положить на него по 1 чайной ложке начинки. Края изделия смазать яичным желтком и защипнуть.

Опустить пельмени в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей – 4 л воды и 1 столовая ложка соли), варить при слабом кипении. Когда пельмени всплывут на поверхность, варить их еще 3—5 минут, затем вынуть шумовкой на блюдо.

Подавать к столу на выбор: с растопленным высококачественным сливочным маслом (приготовленным из пастеризованных сливок), жирной сметаной, натуральным яблочным уксусом, зеленым сыром.

Пельмени с начинкой из сушеных грибов и яиц

Тесто: 3 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан воды, соль по вкусу

Начинка: 300 г шампиньонов, 2 луковицы, 2 яйца, сваренных вкрутую, 2 столовые ложки растительного масла, перец черный молотый, соль

Ингредиенты для приправы: 3 столовые ложки муки, 1 стакан молока 3,2%-ной жирности, 1 пучок укропа или листьев петрушки (без черешков)

Делаем начинку: грибы и лук поджарить на масле, остудить, добавить мелко порубленные яйца, перец и соль. Тщательно вымешать массу.

Приправа: в подсушенную на сковороде до светло-золотистого оттенка муку влить тонкой струйкой горячее молоко, размешивая до получения однородной массы, охладить. Ввести в приправу измельченную зелень.

Готовим тесто: муку высыпать на разделочную доску горкой, в середине сделать кратер, смешать яйца и подсоленную воду, взбить и осторожно влить в углубление. Месить тесто, пока оно не начнет отставать от рук, затем накрыть его тканью и оставить для расстойки на полчаса.

Скатать тесто колбаской, нарезать на кусочки. Каждый кусочек раскатать в круглый тонкий кружок диаметром 5—6 см и положить на него по 1 чайной ложке начинки. Края изделия защипнуть.

Опустить пельмени в кипящую подсоленную воду, варить при слабом кипении. Когда пельмени всплывут на поверхность, варить их еще 3—5 минут, затем вынуть шумовкой на блюдо.

Подавать к столу с приправой.

Пельмени с начинкой из сушеных грибов и риса

Тесто: 2 стакана муки, 1 стакан воды, 4 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу

Начинка: 20 сухих белых грибов, 1 стакан отваренного риса, 4 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, 1 яйцо, сваренное вкрутую, соль

Отвар: 3 стакана грибного бульона, 3 лавровых листа, 5 горошин черного перца, 3 зубчика чеснока, 1 стакан сметаны, соль

Делаем начинку: грибы замочить в холодной воде на 3—4 часа, затем отварить в этой же воде до готовности, процедить и мелко нашинковать. Лук очистить, мелко нашинковать, соединить с грибами и обжарить в масле, затем остудить, добавить отваренный рис и мелко порубленное яйцо. Посолить и тщательно перемешать массу.

Готовим тесто: в растительное масло влить горячую воды, всыпать муку, быстро замесить тесто и размять его руками.

Остудить тесто, раскатать без подпыла доски мукой в пласт толщиной 1 мм, нарезать квадраты 5 х 5 см, положить на каждый по 1 чайной ложке начинки и слепить пельмени.

Противень смазать растительным маслом, выложить на него пельмени, поставить в духовку на 15 минут, затем разложить их в порционные глиняные горшки, залить горячим грибным отваром, при желании посолить, добавить перец, лавровый лист, раздавленный в чесночнице чеснок и снова поставить в духовку на 15 минут.

Подавать к столу на выбор: с густой сметаной (42%-ной жирности) или мелко нарезанным укропом.

Пельмени с начинкой из сушеных грибов и фасоли

Тесто: 3 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан охлажденной воды, соль по вкусу

Начинка: 100 г сушеных грибов, 200 г фасоли, 2 столовые ложки нутряного сала, 2 луковицы, молотый красный перец, соль

Делаем начинку: фасоль замочить на ночь для набухания, затем отварить до готовности, протереть через сито или пропустить через мясорубку. Лук очистить, мелко нашинковать и поджарить на нутряном сале до золотистого цвета. Грибы замочить в холодной воде на 3—4 часа, затем отварить в этой же воде до готовности, процедить и мелко нашинковать. Смешать фасоль, грибы, лук, перец и соль, прогреть 1—2 минуты на сковороде, охладить начинку.

Готовим тесто: муку просеять на доску, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление, в которое влить слегка подсоленную воду, яйца. Месить тесто, пока оно не перестанет липнуть к рукам. Накрыть тесто салфеткой и оставить для расстойки на 30 минут.

Раскатать тесто толщиной 1—1,5 мм и разрезать на квадраты 5 х 5 см. Положить на середины квадратов по 1 чайной ложке начинки, изделия защипнуть.

Подготовленные пельмени опустить в подсоленную кипящую воду, варить, пока они не всплывут на поверхность, после чего вынуть шумовкой, полить растопленным сливочным маслом, слегка потрясти, чтобы они покрылись жиром и не слипались при подаче к столу.

Пельмени с начинкой из свежих грибов

Тесто: 2 стакана муки, 1 стакан воды, 4 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу

Начинка: 500 г свежих грибов, 1 луковица, 1 столовая ложка нерафинированного растительного масла, соль

Делаем начинку: грибы мелко нарезать, выложить на разогретую сухую сковороду и тушить в собственном соку, пока сок не выкипит. Затем посолить, добавить растительное масло, нарезанный мелко лук, поджарить смесь и остудить.

Готовим тесто: в растительное масло влить крутой кипяток, всыпать муку, быстро замесить тесто и размять его руками.

Остудить тесто, раскатать в пласт толщиной 1—2 мм, нарезать квадраты 5 х 5 см, положить на каждый из них по 1 чайной ложке начинки и слепить пельмени.

Пельмени варить в подсоленной воде в течение 5 минут.

Подавать к столу на выбор: с густой сметаной (42%-ной жирности) или мелко нарезанным укропом.

Пельмени с начинкой из свежих грибов и гречки

Тесто: 3 стакана муки, 2 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, 1 стакан воды, соль по вкусу

Начинка: 500 г свежих грибов, 150 г гречневой крупы, 1 стакан кипятка, 1 луковица, 2 столовые ложки сливочного масла, полстакана молока, перец черный молотый, соль

Ингредиенты для приправы: 3 столовые ложки муки, 1 стакан сливок 22%-ной жирности

Делаем начинку: гречневую крупу промыть, поместить в кастрюлю, залить кипятком, посолить, добавить 1 столовую ложку масла, перемешать и поставить в духовку. Готовую рассыпчатую кашу охладить. Грибы отварить до готовности, пропустить через мясорубку, обжарить на масле, поперчить и посолить. Лук очистить, мелко нашинковать и обжарить отдельно до мягкости. Соединить кашу с грибами, луком, молоком и тщательно вымешать массу.

Приправа: в подсушенную на сковороде до светло-золотистого оттенка муку влить подогретые на водяной бане сливки, размешивая до получения однородной массы, охладить.

Готовим тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление, смешать яйца с подсоленной водой, слегка взбить и влить в углубление. Месить тесто, пока оно не начнет отставать от рук, затем накрыть его салфеткой и оставить для расстойки на полчаса.

Скатать тесто в несколько тонких жгутов, каждый из которых нарезать некрупными кусочками. Каждый кусочек раскатать в круглый тонкий кружок диаметром 5—6 см и положить на него по 1 чайной ложке начинки. Края изделия смазать яичным желтком и защипнуть.

Опустить пельмени в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей – 4 л воды и 1 столовая ложка соли), варить при слабом кипении. Когда пельмени всплывут на поверхность, варить их еще 3—5 минут, затем вынуть шумовкой на блюдо.

Подавать к столу с приправой.

Пельмени с начинкой из грибов, запеченные в омлете

Тесто: 2 стакана муки, 1 яйцо, 1 стакан воды, соль по вкусу

Начинка: 400 г свежих грибов, 2 луковицы, 0,5 стакана негустой сметаны, 1 столовая ложка масла, перец черный молотый, соль

Ингредиенты для омлета: 1 яйцо, 2 столовые ложки молока, соль

Делаем начинку: грибы отварить и мелко нашинковать, обжарить их затем с мелко нарезанным луком, заправить солью, перцем, сметаной и тщательно перемешать.

Готовим тесто: муку просеять на разделочную доску, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление, в которое влить слегка подсоленную воду и яйцо. Месить тесто, пока оно не перестанет липнуть к рукам. Накрыть тесто полотенцем и оставить для расстойки на 30 минут.

Тесто раскатать в пласт толщиной не более 2 мм, рюмкой вырезать кружки, положить на середину каждого по 1 чайной ложке начинки, края защипнуть, противоположные концы соединить.

Подготовленные пельмени уложить в глубокую сковороду с распущенным сливочным маслом, обжарить, залить взбитой смесью яйца с молоком и солью, запекать в духовке.

Подавать к столу, не вынимая из сковороды.

Пельмени сытные

Тесто: 2 стакана муки, 0,5 стакана молока, 0,5 стакана воды, 1 чайная ложка растительного масла, 1 яйцо, соль по вкусу

Начинка: 300 г свежих белых грибов, треть стакана риса, 120 г шпината, 1 столовая ложка молока, 2 луковицы, 2 столовые ложки тертого сыра, 2 столовые ложки растительного масла, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки (без черенков), 1 столовая ложка муки, перец черный молотый, соль

Делаем начинку: шпинат мелко нашинковать, посолить и потушить в небольшом количестве молока до мягкости. Грибы пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать и поджарить на растительном масле. Рис залить горячей подсоленной водой, отварить до готовности. Сыр натереть на терке. Соединить грибы, шпинат, лук, рис, сыр, яйцо, зелень петрушки, муку, перец, соль и тщательно перемешать массу.

Готовим тесто: муку просеять на разделочную доску, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление, в которое влить смесь из яиц, молока и слегка подсоленной воды. Месить тесто, пока оно не перестанет липнуть к рукам, добавить в конце растительное масло и оставить на 40 минут при комнатной температуре.

Раскатать тонко тесто, нарезать некрупными кусочками. Каждый кусочек раскатать в круглый тонкий кружок диаметром 5—6 см и положить на него по 1 чайной ложке начинки. Края изделия смазать яичным желтком и защипнуть.

Опустить пельмени в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей – 4 л воды и 1 столовая ложка соли), варить при слабом кипении. Когда пельмени всплывут на поверхность, варить их еще 3—5 минут, затем вынуть шумовкой на блюдо.

Подавать к столу с растопленным сливочным маслом.

Пельмени с солеными грибами

Тесто: 4 стакана муки, 1,5 стакана воды, соль по вкусу

Начинка: 500 г соленых грибов, 2 луковицы, 100 г сметаны

Ингредиенты для приправы: 3 столовые ложки муки, 1 стакан сливок 22%-ной жирности

Делаем начинку: соленые грибы промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком, заправить сметаной и тщательно перемешать массу.

Приправа: в подсушенную на сковороде до светло-золотистого оттенка муку влить подогретые на водяной бане сливки, размешивая до получения однородной массы, охладить.

Готовим тесто: в просеянную муку влить теплую подсоленную воду и замесить эластичное тесто. Накрыть его полотенцем и оставить для расстойки на 30 минут.

Раскатать тесто в виде ленты шириной 5—6 см и толщиной 1,5—2 мм. Край раскатанного теста смазать яйцом. На смазанной яйцом полосе через каждые 3—4 см разложить чайной ложкой начинку, затем край полосы приподнять и накрыть им фарш, после чего вырезать пельмени формочкой.

Опустить подготовленные к варке изделия в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей – 4 л воды и 1 столовая ложка соли), варить при слабом кипении, пока пельмени не всплывут на поверхность. Затем варить их еще 3—5 минут до полной готовности.

Подавать к столу с приправой.

Пельмени с начинкой из соленых грибов и квашеной капусты

Тесто: 3 стакана муки, 2 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, 1 стакан воды, соль по вкусу

Начинка: 250 г соленых грибов, 250 г квашеной капусты,

2 луковицы, растительное масло, перец черный молотый, сахар

Делаем начинку: соленые грибы промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком, квашеную капусту измельчить. Соединить грибы, лук и капусту, заправить растительным маслом, перцем и сахаром по вкусу, тщательно перемешать массу.

Готовим тесто: муку просеять на разделочную доску, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление, в которое влить смесь из яиц и слегка подсоленной воды. Месить тесто, пока оно не перестанет липнуть к рукам, добавить в конце растительное масло и оставить на 40 минут при комнатной температуре для расстойки.

Раскатать тесто в пласт толщиной 1 мм, нарезать его квадратиками со стороной 4—6 см. На середину каждого квадратика положить по 1 чайной ложке начинки, края теста защипнуть и соединить противоположные концы. Слепленные пельмени выложить в один слой на подпыленную мукой доску и до варки убрать в холодильник.

Опустить пельмени в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей – 4 л воды и 1 столовая ложка соли), варить при слабом кипении. Когда пельмени всплывут на поверхность, варить их еще 3—5 минут, затем вынуть шумовкой на блюдо.

Подавать к столу с растопленным сливочным маслом или фитомайонезом.

Пельмени с начинкой из творога и зеленого лука

Тесто: 4 стакана муки, 1,5 стакана воды, 1 яйцо, соль по вкусу

Начинка: 500 г творога, 1 яйцо, 250 г зеленого лука, соль

Делаем начинку: творог протереть через сито, добавить яйцо, мелко нашинкованный зеленый лук, соль и тщательно перемешать массу.

Готовим тесто: муку просеять на разделочную доску, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление, в которое влить слегка подсоленную воду и яйцо. Месить тесто, пока оно не перестанет липнуть к рукам. Накрыть тесто полотенцем и оставить для расстойки на 30 минут.

Раскатать тесто в пласт толщиной 1 мм, стаканом вырезать кружки, на середину каждого положить начинку и защипнуть края.

Опустить пельмени по одному в кипящую подсоленную воду, аккуратно перемешать, чтобы они не прилипали ко дну, и варить на слабом огне, пока не всплывут, затем держать их еще 3—4 минуты на слабом огне до готовности.

Подавать к столу с растопленным сливочным маслом.

Пельмени с начинкой из творога и гречневой крупы

Тесто: 2,5 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан воды, соль по вкусу

Начинка: 150 г творога, 160 г гречневой крупы, 1 стакан горячей воды, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 сырой яичный желток, 1 чайная ложка сахара, соль

Делаем начинку: гречневую крупу промыть, поместить в кастрюлю, залить кипятком, посолить, добавить 1 столовую ложку масла, перемешать и поставить в духовку. Готовую рассыпчатую кашу охладить. Творог протереть через сито, добавить к нему 2 столовые ложки размягченного сливочного масла, яичный желток, сахар, размешать и соединить с гречневой кашей.

Готовим тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление, смешать яйца и подсоленную воду, слегка взбить смесь и влить в кратер. Месить тесто, пока оно не начнет отставать от рук, затем накрыть его тканью и оставить для расстойки на полчаса.

Тесто раскатать в тонкий пласт, стаканом вырезать кружки, положить на середину каждого из них начинку, края защипнуть, противоположные концы соединить. Для лучшего соединения края изделий можно слегка смочить водой или смазать яйцом (тогда пельмени не развалятся при варке).

Опустить пельмени в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей – 4 л воды и 1 столовая ложка соли), варить при слабом кипении, пока изделия не всплывут на поверхность, затем варить их еще 3—5 минут до полной готовности.

Подавать к столу с растопленным сливочным маслом.